



restaurant cheval blanc

Lunch Menu Deschamps € 35,00

Woensdag t/m vrijdag
12.00-14.00 uur

Maand Menu € 39,50

Voorgerecht

Op eikenhout licht gerookte Veluwe zwijnenrugfilet, dressing van Ceylonkaneel en appel, gegrilde Alexandro choriso, geïmpregneerde koolrabi

Hoofdgerecht

Gegrilde kalfslende, krokant van gries en Old Alkmaar en jus van laurier

Nagerecht

Parfait van citroengras, roomijs van passievrucht, crunch van gekarameliseerde pinda's, gemberkletskep

- Indien u liever kaas wilt i.p.v. het dessert rekenen wij een supplement a € 5,00

Jubileum Menu Deschamps vier gangen € 60,00 (per tafel geserveerd)

Vernoemd naar onze chef-kok Huub van der Velden, is een verrassend vier gangen markt menu. Het menu kan met meerdere gerechten worden uitgebreid en wordt aangevuld met amuses die tezamen een uitstekende indruk geven van de diversiteit aan smaken die onze keuken rijk is. Het menu wisselt voortdurend van samenstelling gelet op het aanbod op de markt van seizoensproducten. Het menu Deschamps zal u aan tafel verteld worden en voor de liefhebber schenken wij een passend wijnarrangement vanaf € 8,00 per glas.

Vijf gangen Deschamps € 75,00

- Indien u liever kaas wilt i.p.v. het dessert rekenen wij een supplement a € 5,00

Wijnarrangement

Per glas	€ 8,00
Per half glas	€ 5,00
Bob arrangement	€ 3,00

Omdat wij uitsluitend koken met verse en seizoensproducten, kan het voorkomen dat bepaalde producten niet voorradig zijn.



restaurant cheval blanc

Voorgerechten

Noblesse oester

Rauw geserveerd

per stuk

€ 4,50

Met Japanse dressing en gemarineerde soja boontjes

per stuk

€ 4,75

Coquille St. Jacques

€ 26,50

Gebakken Coquilles op een salade van linzen uit Le Puy, kappertjes en Strolghino di Culatello, crème van pastinaak en zwarte olijven

Tonijn

€ 22,50

In sesam kort gebakken tonijn, gemarineerde sardienes, butternutpompoe, marshmallow van wasabi, mayonaise van piment esplette, rijstkrokant

Gemarineerde eendenlever

€ 24,50

Gemarineerde eendenlever met structuur van glühwein, sneeuwballietjes van anijs, gepocheerde Doyenne de Comice peer

Hoofdgerechten

Tongschar

€ 38,50

Gebakken tongscharfilet gevuld met crème van langoustine, gesmoorde langoustine, romige schorseneren, saus van wijnzuurkool

Heilbot

€ 34,50

In citroenolie gekonfijte heilbotfilet met Zeeuwse 'Delta' mosseltjes, gepofte peen, geroosterde puntpaprika, beurre blanc met Bergamot

Schotse Ossenhaas

€ 36,50

Gegrilde Schotse ossenhaas met Solo knoflook gemarineerde Friese 'Wadden Geluk' aardappel, roergebakken spitskool en jus van Maleisische peper

Parelhoen met truffel

€ 37,50

Gestoomde parelhoenborst, wintertruffel, wonton van confit van het boutje, knolselderij, akkerchampignons en gevogelte jus

*Omdat wij uitsluitend koken met verse en seizoensproducten.
kan het voorkomen dat bepaalde producten niet voorradig zijn.*

MENU
Restaurant Cheval Blanc

